

## Bratwurst mit Zwiebelsauce von Matteo Delucchi

Mengen für 28 Personen

Feines Hauptgericht, dass die Entwicklung von Körpergasen entwickelt.

Aufwand gering

700 g Zwiebeln	Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hacken und in Öl anbraten
2.1 kg Bratwurst (Kalb)	
2.1 kg Bratwurst (Schwein)	Bratwürste goldbraun braten
2.24 Liter Weisswein	abschrecken
280 g Bratensauce	mit Wasser auflösen und hinzugeben
22.4 Stück Bouillonwürfel	würzen
140 g Senf	würzen, Salz und Pfeffer hinzufügen

Wird von Vegetariern nicht gegessen

[http://www.saison.ch/de-CH/rezepte/2001/Seiten/bratwurst\\_mit\\_zwiebelsauce.aspx](http://www.saison.ch/de-CH/rezepte/2001/Seiten/bratwurst_mit_zwiebelsauce.aspx)